

*Man müßte nochmals 20 sein
und so sehr ist mir das auch!*

УКРАЇНСЬКЕ ВЕЛИКОДНЕ ПЕЧИВО



ВЕЛИКОДНІ ЗВИЧАЇ

Дорогою століть укр. нарід розвинув ланцюг прегарних звичаїв. Цілий Божий рік – це барвистий вінок свят прикрашений чудовими звичаями, символікою та обрядами, з яких багато залишилось по сьогодні з перед-християнської сивої давнини.

Перед прийняттям християнства життя наших предків-хліборобів тісно було пов'язане із природою та її дивними явищами, до яких люди примінявали різні погансько-релігійні обряди, згідно із данню порою року. Кожна пора року пишавсь звичасвими співами, танками, гостюванням та веселістю.

Прийнявши християнську віру, нарід не хотів розлучатись із своїми прадідними звичаями, то й влучно зумів вплести їх у календарний рік християнських св'ят. Прегарну в'язанку звичаїв та обрядів нарід виплекав на час весняний.

Весна на Україні приходить вчасно. Це, здається, найкраща пора року нашої землі. Хоч і кожна пора року України пишавсь особливим чаром, проте весна, мабуть, веде перед. Нарід наш передхристиянського часу, відчуючи цю незрівнану красу природи, витворив ряд прегарних звичаїв на зустріч весні, та прощання зими. Висловлював він ці свої почування на привіт весні пишно й радісно в іграх та піснях. Ці пісні – це потік ліричної поезії, в якій криється могутній хиттерадісний і барвистий, як і сама весна, народний геній. Ці звичасво-обрядові пісні та ігри дійшли до нас під такими назвами: веснянки, гаївки, гагілки, гаїлки, ягілки та ін.

У глибоку давнину ці веснянки з хороводами та іграми молодь починала співати того дня, коли в перше закувала зозуля, або, коли з'являлася веснянка із своєю пісенькою, в якій нібито чуються слова: "шмаровіз, шмаровіз, покинь сани, візьми віз;" або коли

"щука хвостом розбиває лід".

Ось зразок веснянки на зустріч весні:

"Благослови, мати,
Весну закликати,
Весну закликати,
Зиму проводити."

Прийнявши Христову віру нарід до прадавніх гагілок додав
й інші з тематикою, де оспівується воскресіння Ісуса:

"Заспіваймо, паняночки,
Веселої гагілочки.
Хай ся мати утішає,
Ісус з гробу воскресає."

Та перед тим ніх залунають ці прегарні великодні пісні-
-гагілки, до господині хати належить обов'язок цілковитого вичещення
хати в нутрі і на зовні. А це на те, щоби прогнати всякі залишки
зими, а в хату впустити хиттєдаєне сонце. Личить-бо святкувати
воскресіння Христа у чистенькій хаті!

Душа рівнож потребу очиститись та обновились, а виконують
це люди в останніх тижнях великого посту, сповідаючись та прийма-
ючи Утасного Ісуса.

Одним із найкращих великодніх звичаїв - це писання писанок.
Як глибоко у давнину сягає це мистецтво нашого народу - важко ска-
зати. Археологи доказують, що писання писанок розвинулося на Україні
тисячі років перед християнською ерою. У сіру давнину поява писанок
у весняний час символізувала провал зими і прихід весни з новими
надіями, новим хиттям, здоров'ям і добробутом. Люди вірили, що пи-
санки мають чарівну силу. Народній переказ розказує, що розмальоване
яєчко може відвернути зло, принести урокай і допомогти дівчині здо-
бути любов хлопця.

Після приходу християнства писанка прибрала нове значіння.
Вона стала символом святкувань Великодня, воскресіння Спасителя із
надією на краще хиття і виросу:іння серед людей. Люди обмінюються

писанками, висловлюючи радість з приводу перемоги правди над зломом.

Розбравшись по всіх кутках світу, наш нарід не забув цього прегарного звичаю. Роки розлуки із рідною землею не тричинились до зникнення рівня писання писанок, але навпаки праця у цьому напрямі розвинулась і стремить до високо-чистецької досконалости.

Тиждень перед Великоднем переплетений різними обрядами і звичаями, починаючи від квітної неділі, коли то вірним дається у церкві благословлену лозу на пам'ятку в'їду Ісуса до Єрусалиму. /У давнину люди проковтували кілька бруньок свяченої лози "щоб горло не боліло"/. Ідучи до дому із церкви люди, жартуючи, "б'ються" лозою проказуючи:

Шутка б'є - не я б'ю,
Від нині за тиждень
Буде в нас Великдень!

Благословлену гілку лози запихають на городі у вологу землю "на щастя", промовляючи:

Рости, вербо, високо
Та в корінь глибоко.

Цей тиждень перед Великоднем зветься страсним. Особливіша страсна відправа правиться у четвер, коли то священники відчитують 12 євангелій, темою яких є терпіння Ісуса за наші гріхи.

У велику п'ятницю викладають плащаницю підчас сумно-мелодійної відправи. Люди не їдять у цей день аж доки не уцілуть ран Ісуса, підійшовши до плащаниці. Вечором цього дня відправляється єрусалимська утрєня, що своїми східними мелодіями відрізняється від усіх інших відправ.

У суботу вірні ідуть вклонитись ранам Ісуса, приступаючи до св. плащаниці та приставши на хвилину у церкві на адорацію Спасителя утасного в Пресвятій Євхаристії. Вірні чисті серцем і сповнені спокоєм радісно зустрічають воскресіння до сходу сонця у неділю відправою, що зветься воскресною утрєнею. Найкращим моментом

відправи являється проголошення, що Він не вмер, що Христос воскрес. Після відправи вірні рядами уставляють прибрані вишивками великодні кошики, в яких між іншим пишуться писанки, паска, ковбаса, шинка, сир, масло, хрін, засвічена свічка та обіbrane яєчко, яким ділитиме господар дому учасників великоднього сніданку-свяченого. Ці кошики - це картина повна чару. Їх священик благословить під звуки пісні "Христос воскрес".

Свячене великоднього ранку починається молитвою. Голова родини тоді ділиться із присутніми свяченим яєчком, складаючи їм побажання та вітаючи привітом "Христос воскрес!"

На Україні у цей день молодь виходила на леваду біля церкви та й виводила гагільки, малі хлопці дзвонили в дзвони, а старші любувались піснями молоді та іграми дітей.

Серед нас в Америці збереглося багато прадідніх звичаїв, що ми привезли у своїх серцях з України. Ті звичаї зберігались тисячами літ. Ми не можемо дозволити на те, щоб фізична розлука із рідним краєм довела нас до легковажності.

Нашим обов'язком є зберегти багатство і красу прадідніх звичаїв та передати романтику того чару серед наших нащадків. Нехай вони у світі майбутніх ракет понесуть в'язанку тих звичаїв ген за океан та на підставі засвоєного досягають нової досконалости у тому душевному пирі звичаїв, обичаїв і обрядів народу.

упорядкувала

Слава Проців

П А С К А

- 1 горнятко молока
- 2 унції дріжджів
- 4 унції масла /клярованого-топленого/
- 6 унцій цукру
- 15 яєць
- Цитринова шкірка
- трішки солі
- В горнят. к. мук. -

1/2 горнятка муки запарити горнятком молока і розтирати, щоб не було грудок. Як вистигне, додати 2 унції дріжджів і залишити щоб підійшло. 15 цілих яєць розбити і перецідити, ^{муку} /дальше додати 6 унцій цукру, 4 унції масла клярованого, трохи солі, цитринової шкірки і все разом вимісити. Як викисне виробляти, наложити в форму і знова залишити щоб підросло. Посмажувати яйцем і пекти 3/4 - 1 години на 350°.

Б А Б К А Н А С К О Р О

- 3 1/2 унції дріжджів - 10 дека
- 1/2 фунта топленого масла
- 16 унцій молока - 1/2 літри
- 6 цілих яєць
- 14 жовтків
- цукру до смаку
- ванілії

Дріжджі посипати дрібкою муки, розробивши ложкою молока поставити щоб добре підросло. Коли вже підросло, додавати 1/2 літри молока 1/2 фунта топленого масла, 6 цілих яєць, 14 жовтків, цукру до смаку і ванілії на запах. Муки скільки вийде. Тісто повинно бути таке як на пампушки. Місити щоб тісто відставало від руки. Дати до форми і як підросло, помазати розбитим яйцем і пекти в нагрітій печі на 350°.

П Е Р Е К Л А Д А Н Е Ц Ї

- 3 $\frac{1}{4}$ горнятка молоска
- 3 дріжджів
- 3 горнятка муки
- /це є на розчину/
- 11 ховтків
- $\frac{3}{4}$ горнятка цукру
- 4 $\frac{1}{2}$ горнятка муки
- $\frac{3}{4}$ горнятка розтопленого масла

Розробити розчину та покласти на 10 хв. щоб кисло. За той час вбити 11 ховтків з $\frac{3}{4}$ горнятка цукру аж до білоти. Цю масу додати до розчини і місити $\frac{1}{2}$ години, додаючи по трохи 4 $\frac{1}{2}$ горняти муки. Відтак додати $\frac{3}{4}$ горнятка розтопленого масла і далі місити ще 20 хв. Покласти щоб підросло. Коли підросте, розтачувати. Тісто перше і остатнє має бути гущини як на пироги, а то що є між перекладами, має бути ще тонше. Першим куском вистелити бляху і натягнути на береги бляхи щоб звисало, а опісля закрити то тісто на останній переклад. Маси накладати на тісто так щоб його не було видно. Закінчивши перекладати, посмажувати верх розбитим яйцем, накрити другою бляхою зверху та залишити на одну годину щоб киснуло. Закім залишимо, треба його поколотити зверху. Піч нагріти на 400° і в цій температурі пекти /розкриті / 15 хв., відтак скрутити на 375° і пекти 30 хв., тепер накрити /срібним або бронзовим папером/ щоб не горіло і пекти ще 15 хв.

На овочеві переклади треба:

- 1-ий - Повидла
- 2-ий - Помідорова мармоляда /як що нема то ужити інші овочі/
- 3-ий - Абрикос /сухі овочі намочити у вечір, а рано просушити, пократити на плястєрки та накладати на тісто/
- 4-ий - Оріхова маса /вбити білки, до цього додати мелені оріхи, цукру мучки до смаку і перекладати/
- 5-ий - Фіги /пократити в такий сам спосіб як абрикос/
- 6-ий - Повидла

П Е Р Е К Л А Д А Н Е Ц Ь

3 унції дріжджів
2 цілі яйця
6 жовтків
4 унції масла
1/2 склянки цукру
1 горнятко квасної снитани /8 унцій/
4 горнятка муки
1/4 горнятка молока

Перетерти через ситко дріжджі до муки, додати товщ і пересікти,
додати решту складників і замісити вільне тісто. Поділити на 3 або 4 частини, розвалкувати, покласти на бляху, наложити оріхову масу, прикрити тістом, наложити мішаних овочів: дактилі, морелі, фіги, омажена шкірка з помаранчі і інші. На кінець прикрити тістом, залишити щоб підросло, посмарувати яйцем і пекти на 350° коло одної години. З цього тіста можна тожє робити маківник.

К Р И Ж К І Т І С Т О Ч К А

6 горняток муки
6 жовтків - варених перетертих на ситку
1 ціле яйце
1 горнятко цукру
1 фунт масла несоленого
сок і шкірка з цитрини
оріхи /мелені або січені/

Муку посікти з маслом, додати решта складників /окрім оріхів/ і замісити. Тонко розтачати й вирізувати тісточка.

Кожне тісточко помастити розбитим яйцем, посипати цукром вимішаним з оріхами і пекти їх на 350°, аж будуть рум'яні.

К Р У Х І Р І Ж К И

6 горняток муки
6 жовтків
1 горнятко сметани
1 ложечка ванілії
1 ложечка соку з цитрини
цукор мучка

Замісити тісто, поставити до холодильні. Розвалковувати підсипаючи цукром, краяти трикутники, начинати мармолядом, або горіхами. Пекти на 350°, як поховинуть - готові. Спечені можна посипати цукром-мучкою.

Т І С Т О Ч К А П І В - Ф Р А Н Ц У З Ь К І

1/4 фунта масла
1 жовток
1 горнятко муки
1 1/2 ложки сметани
цукор мучка
мармоляда

Посікти масло з мукою, додати жовток і сметану та 'скоро замісити. Тачати тоненько, витинати круглі тісточки, помазати джиром зробленим з білка і цукру-мучки /приблизно 6 ложок/ пекти на 350°, ах будуть рум'яні. Готові помазати мармолядом і складати по два разом.

К Р И Ж К И Й Т О Р Т

2 1/2 горнятка муки
1/2 фунта масла
6 жовтків
1/2 горнятка цукру
1/2 картоника априкосу /Borimlen Kichen/
1/2 картоника малинів " "
1/2 фунта мелених мигдалів
1 пушочка мороженого соку з ананасів
1 пачка віденьських бішкоптів

З жовтків, масла, муки і цукру замісити тісто. Залишити в холодильні на 1/2 години або і довше. Це тісто розділяємо на 4 пляшки. Бляшку вистелити восковим папером і пекти на 350°, приблизно 20 хв. на золоту краску.

Перекладати 2 рази масою : з морелів, по середині переложити масою мигдаловою.

МАСА: Розпустити одну пушочку мороженого соку з ананасів, до того висипати одну пачечку віденьських бішкоптів, розтертих валком на восковому папері та 1/2 фунта мелених мигдалів. Все це добре вимішати і переложити пляшечку середній. Полюкровать можна чоколадовим локром.

О Р І Ж О В И Й Т О Р Т

12 яєць
1 горнятко цукру
3/4 фунта мелених оріхів
1/2 шкляночки тертої булки
1 ложка муки

З 12 білків вбити густу піну, досипати цукор і далі терти. Як уже утерте, додати жовтки і легко вимішати, додати оріхи, булку і муку і знова легко вимішати та дати до винасаних тортівниць. Пекти на 350° - 3/4 години. Як вистигне перекладати масою оріховою, навовою, або чоколадовою.

Ч Е К О Л Я Д О В А М А С А
/на 2-3 переложення/

2 кістки масла - 1/2 фунта
2 таблички чеколяди /німецької на 1/2 солодкої/
2 квадрати гіркої чеколяди
4 ковтки
2 білки
2 ложки руму або коняку
1 горнятко цукру мучки /можна дати 1 більше/
1 горнятко волоских мелених оріхів
1 ложка води

Чеколяду дати до ринки з одною ложкою води і вложити до рури щоб розтопилася. Втерти масло з цукром на піну та додати по одному ковткові. Коли добре втерте додати чеколяду, а на кінець додати /небитий/ білок і тепер добре вбити. На кінець додати рум чи коняк та оріхи, вишучи ложкою. Ложку вкидаємо дерев'яну.

С И Р Н И К

3 фунти сира /сухого/
1/2 фунта масла
6 білків
2 горнятка цукру /звичайного/
1 1/2 пачочки пудінгу /Др. Еткер/
1 фунт мигдалів мелених
залишити кілька до прикраси
смажена шкірка з помаранчі
родзинки

Вбити ділки, додати цукор, пудінг, сир /перетертий через сито або т. зв. стрейнер, добре вимішати на мішалі /міксері/. Додати розтоплене масло, на кінець шкірку з помаранчі /покраяну в пасочки/, мигдали та родзинки.

Форму виснарувати розтопленим маслом і посипати меленими мигдалами. Пекти при 350°, через 1 годину. Часом потрібно довше, тоді скрутити руру на 300° або 250°. Спробувати чи готове втикаючи патичок в сирник, якщо виходить чистий, значиться готовий.

П А Ш Т Е Т

- 1 мала курка
- 1 1/2 фунта вепрового /свинячого/ м'яса
- 1 фунт телятини
- 1 фунт солонини
- 1/2 фунта телячої печінки
- 1 цибуля
- 2 гриби
- 4 булки
- 3 ковтки
- 2 цілі яйця
- солі і перцю до смаку

Курку, вепровину, телятину, солонину, цибулю та гриби варити так довго щоб все зникло і курятина відставала від костей. До варення дати мало води бо м'ясо пустить сок. Як завариться, відцідити від росолу. В тому прохолодженному росолі наночити 4 булки. Телячу печінку спарити киплячою водою. М'ясо обібрати від костей а тоді разом з булками, грибами, печінкою, перемолоти 4 рази на машинці до м'яса. До перемеленої маси додати 3-ковтки і 2 цілі яйця, перцю і соли до смаку та добре рукою вимісити. Дві ринки виснарувати смальцем, посипати тертою булкою і наложити масу. Пекти мірно 1 годину. Можна варити паштет в щільно накритій ринці вкладаючи її до баняка з киплячою водою.

М А Й О Н Е З

- 6 яєць - зварених на твердо
- сок з цитрини
- сіль, перець, цукор
- звичайна муштарда /або хрін/
- квасна сметана
- тримбулька

Відділити ковтки від білків, ковтки перетерти через ситко, додати сок з цитрини, соли до смаку, перцю, трошка цукру, муштарди і все добре втерти. На кінець додати /змелені на машинці до м'яса/ білки і трохи розрідити квасною сметаною. Вкинути хмінку покрайної тримбульки. Подавати до вудхенини чи зинного м'ясива.

- 1 теляча печеня
- 2 яйця
- 1 булка
- 2 унції масла
- сіль, перець
- зелена петрушка
- терта булка /

Кусок телячої печені, помити і насолити та залишити на 1/2 години, потім начиняти начинкою. Втерти 2 унції масла з 2-ма ховтками, дати троха солі, перцю і одну булку /намочену і витеснену/, тертої булки стільки щоб начинка була повільна, зеленої, дрібно посіченої петрушки і піну з двох білків. Все разом вимішати і начинити печеню. Зашити ниткою, дати на гарячий товщ не підливаючи водою тушкувати під покривкою. Як м'ясо прирум'яниться, підлати водою і вставити до рури. Поливати часто соком, щоб печеня не була суха. Можна подавати на гарячо з салатом, або на зимно з майонезом.

Ш И Н К А

- 1 шинка
- кілька зубців часнику
- лавровий листок
- 1 локечка чорного перцю, перемішаного з англійським

Найкраще купувати шинку без котей /реді ту 1т/ величини, якої потребуємо для нашої родини. Зняти з неї обвинення залишаючи тільки шнурок, обмити та вложити до відповідної ринки, що щільно закривається. Налати її до половини водою і додати кілька зубків часнику та решту складників. Накрити щільно, поставити до печі, щоб закипіло. Кипіти має 1/2 години з одного боку, тоді обернути і нехай покипить ще 1/2 години з другого боку. Вибрати, прохолодити і зв'язати новим шнурком, покласти на стільниці, приложити чимсь не дуже важким. На другий день вживати. Така шинка довше тримається.

ST. NICHOLAS SCHOOL

2234 W. RICE STREET

CHICAGO 22, ILLINOIS

